



SEÑOR DA FOLLA VERDE

Senyor da Folla Verde és el vi blanc més exclusiu del nostre celler amb una producció d'ampolles limitada. Només comercialitzem 20.800 ampolles a l'any d'aquest albariño Rías Baixas.

Varietats	70% Albariño - 15% Loureira - 15% Treixadura
Maridatge	Amb tot tipus de menjars, especialment amb marisc, peix, patés i fumats
Anyada	2023
Grau alcohòlic	13%
Temperatura de servei	7-10 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Vegà
Moment de consum	Pel dia a dia

ELABORACIÓ

Amb molta cura es refreda entre 5 i 7 graus i es macera entre 14 i 16 hores amb una fermentació suau a 14 graus que dura 16 dies.

El nostre vi Senyor da Folla Verde presenta un color groc palla amb notes verdoses. L'aroma, plena i llaminera, recorda la fruita madura, amb uns trets florals. Ofereix un sabor fresc, carnós, selecte, càlid i diferent.

RECONeixEMENTS

Bacchus d'or

MARIDATGE

Amb tot tipus de menjars, especialment amb marisc, peix, patés i fumats

MARQUÉS DE VIZHOJA

Aquesta història comença i acaba a “La Moreira”. Una finca dominada per un històric Pazo del Segle XVIII, que vigila des de les seves torres l'evolució dels ceps d'Albariño, Treixadura i Loureira.

POBLACIÓ

Arbo, Pontevedra

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Vegà

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. Rías Baixas

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

Condado del Tea

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

1968

VITICULTURA

Convencional